

Carte des plats à emporter

Spécial fêtes de fin d'année 2022 à l'Hôtel du Morvan

Les Bouchées Apéritives

- ~ Assortiment de feuilletés 4 pièces 3.50€
- ~ Plateau apéritif ; canapés et verrines 42 pièces (56.00€) / 28 pièces (38.00€) / 14 pièces (21.00€)
- ~ Escargots du Morvan au beurre persillé et coquille croustillante la douzaine 17.00€
- ~ Miche Surprise 40 sandwiches 35.00€

Les Incontournables

- ~ Terrine de foie gras frais de canard Andignac parfumée au gin 130.00€/kg
- ~ Saumon d'Ecosse fumé Label rouge 75.00€/kg
- ~ Pâté en croûte façon Lucullus (morilles, foie gras et ris de veau) 71.00€/kg

Les Petits Plus de cette année ...

- ~ Caviar Perle Noire « L'impertinent » - boîte de 50g 90.00€
- ~ Huître David Hervé – Douzaine Sur commande
- ~ Pain Pochon (environ 3-4pers) 450g 3.50€
- ~ Assortiment de 3 petits pains 3x45g 2.50€
- ~ Brioche 55g 1.00€

Menu de Noël

Entrée, plat (poisson ou viande), dessert 45.00€/pers.
Entrée, poisson, viande et dessert 60.00€/pers.

L'Entrée 20.00€

Compression de Dorade en Gravlax et caviar d'Aquitaine « Perle Noire », mousseline d'artichaut

Le poisson 24.00€

Tournedos de Saint Jacques en habit de poireaux, panais rôti et navet confit, émulsion de coquillage à la vanille

La viande 24.00€

Blanc de chapon farci et cuit à basse température, cromesquis des cuisses au parfum des sous-bois, gâteau de pommes de terre au beurre et jus au vin d'Arbois

Le dessert 8.00€

Bûche au chocolat au lait, crémeux et croquant pistache, griottes confites

Menu de la Saint Sylvestre

Entrée, plat (poisson ou viande), dessert 55.00€/pers.
Entrée, poisson, viande et dessert 70.00€/pers.

L'Entrée 24.00€

Tartelette au sablé parmesan, tartare de langoustines et artichaut, caviar d'Aquitaine « Perle Noire »

Le poisson 26.00€

Dos de turbot en viennoise, topinambour confit et beurre blanc au parfum de truffe, risotto

La viande 28.00€

Filet de Colvert et foie gras cuit en habit de choux vert, bille de châtaigne et jus au senteur d'orange

Le dessert 8.00€

Mousse à la pistache et coulant Kalamansi, financier à l'amande, thé matcha et écorce de Yuzu

